КУЛИНАРНАЯ КНИГА

«ТАМ, ГДЕ ЖИВЁТ ТУНДРА: РЕЦЕПТЫ И СКАЗАНИЯ»

ОГЛАВЛЕНИЕ

Пролог.

Глава 1. Мальчик по имени Хатево
Иван-чай с брусникой

Глава 2. Новый Порт: там, где живут небо и люди
Варенье из морошки
Строганина из муксуна

Глава 3. Камень в форме клыка
Пирожки с олениной и брусникой
Сладкие пирожки с морошкой и творогом
Тушёная оленина с луком и кореньями
Кисель из черники и шиповника
Оладьи с морошкой и кедровым орехом

Глава 4. Шаман во сне
Солёная рыба по-тундровому

Глава 5. Праздник света
Праздничный рулет с клюквой и яйцом
Салат «Полярный» с копчёной рыбой и картофелем

ОГЛАВЛЕНИЕ

Глава 6. Вера Владимировна
Бутерброды с киви, чесноком и майонезом
Сушки, фаршированные фаршем

Глава 7. Ночь в чуме
Морс из брусники и клюквы

Глава 8. Книга на чердаке
Рыбные котлеты по Ямальски

Глава 9. Школьный спектакль
Печенье снежное с морошкой
Пирог с северными ягодами и сметанной заливкой

Глава 10. Там, где живёт тундра
Уха северная с чабрецом и кедровыми орешками
Жаркое по тундровому с олениной

Эпилог.

ПРОЛОГ
ГОЛОС ТУНДРЫ

Когда тундра просыпается — она молчит. Но это не та тишина, что бывает в городе. Это тишина с дыханием, с пульсом. Мороз хрустит под ногами, как сухой мох, а в воздухе звенит такая чистота, будто весь мир вымыт снегом. Где-то далеко кричит халей. Он не пугает — он здоровается.

В эти утренние часы даже взрослые ходят тише, будто боятся нарушить важный разговор между небом и землёй. А дети... Дети слушают. Их уши ещё открыты ветрам, а сердца — свободны, как реки подо льдом.

Хатево знал это. Он умел слушать тундру.

ГЛАВА I
МАЛЬЧИК ПО ИМЕНИ ХАТЕВО

Хатево было шесть. Он уже сам завязывал кисы — не слишком аккуратно, но дед хвалил: «Зато с характером». Они жили в посёлке Новый Порт — там, где река встречается с вечностью, где зима умеет быть красивой, а лето — как короткое дыхание бабушкиной сказки.

Имя ему дали по деду. «Хатево» — значит «ясный ветер» на одном из забытых языков, который ещё шептала бабушка Ейне в свои сказания. «Ты у нас — мальчик ветреный, но в хорошем смысле», — улыбалась она, гладя его по голове, где волосы росли как мох — густые, мягкие и непокорные.

Он любил уходить за край поселка, туда, где начиналась настоящая тундра. Там жили его невидимые друзья — олень Хаерако, камень с морщинистым лицом и старая верба, что скрипела, словно голос деда на рассвете.

На стене дома висели фотографии — лица предков, светлые и добрые, немного похожие на него. Особенно один мальчик в меховой шапке с серьёзным взглядом — это был дед в его годы.

По утрам бабушка варила густую похлёбку, а мама тихо напевала, собираясь на работу. Дом пропитывался запахами дыма, копчёной рыбы и настоя Иван-чая. Летом с дедом они собирали цветы иван-чая и ромашки на берегу реки Обь.

Каждое утро было как маленькое чудо — и именно в этой привычной тишине и тепле таилось настоящее волшебство.

Иван-чай с брусникой

Напиток долгих дорог и северного уюта

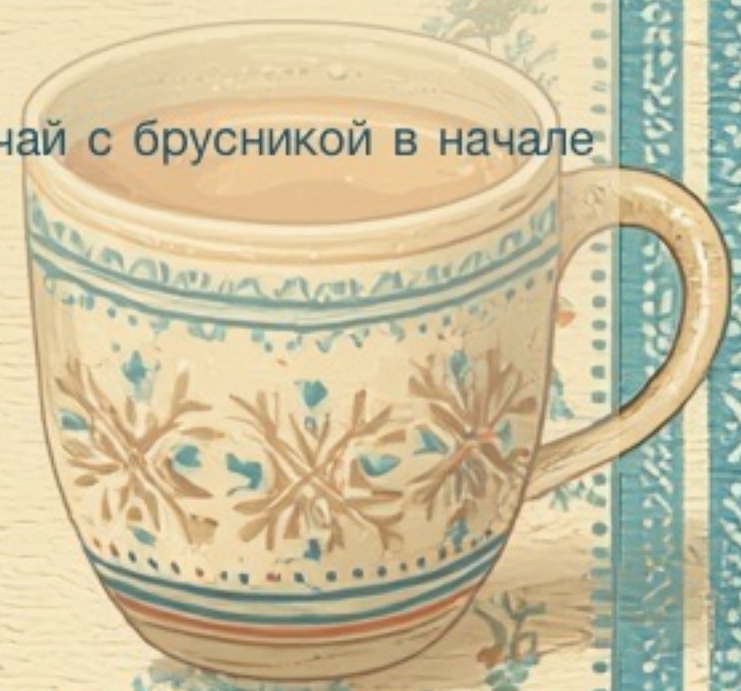
Когда солнце в тундре садится низко, а ветер пробегает по мхам и кустарникам, самое время заварить чашку густого, терпкого иван-чая. А если в него добавить бруснику — северную ягоду силы и чистоты — получится не просто чай, а ритуал тепла.

Что понадобится:
Лист иван-чая (ферментированный, сушёный) — 2 ст. ложки
Брусника свежая или мороженая — 100 г
Кипячёная вода — 1 литр
Мёд северный (по вкусу)

Как готовить:
Залейте листья кипятком (не крутым, около 90°C), добавьте бруснику.
Укутайте чайник в платок и дайте настояться 15–20 минут.

Пейте тёплым, с мёдом — не спеша, в хорошей компании или наедине с тишиной.

Северная примета: Говорят, если пить иван-чай с брусникой в начале зимы — здоровье не подведёт до самой весны.



ГЛАВА 2 НОВЫЙ ПОРТ
ТАМ, ГДЕ ЖИВУТ НЕБО И ЛЮДИ

В посёлке Новый Порт зима была хозяйкой — строгой, холодной, но справедливой. Она прятала дома под снежным одеялом, а дома, будто перепуганные дети, стояли тесно, прижимаясь друг к другу, спасаясь от бескрайнего северного ветра.

Дым из труб медленно поднимался к небу — тому самому, которое зимой светило тусклым солнцем, холодным, словно серебряный фонарь, освещая мир, но не даря тепла.

По утрам тундра отдавала своё дыхание посёлку — пахло инеем, льдом и немножко рыбьим жиром. На замёрзших окнах вырастали морозные узоры — как древние карты. Хатево любил рассматривать их, придумывая, какие загадочные страны спрятались в этих белых завитках, будто бы сама тундра рисовала свои тайны.

Жизнь в Новый Порт была простой, как свежий хлеб, который пекла мама — тёплый и душистый. В доме всегда стояла большая кастрюля с чем-то горячим, а рядом — старый кипятильник, обмотанный грубой тряпкой, словно уютный свитер. Каждый кто переступал порог — сосед Ейко с добрым взглядом, баба Нина с горсткой рассказов или случайный водитель на вездеходе — сразу чувствовал: здесь не дадут замёрзнуть. На столе для гостей всегда стояли хрустящие сушки и баночка сгущёнки, но главным лакомством считалась ягода — царица морошка, яркая, словно маленькое солнце, согревающее души.

Новый Порт жил в вечном союзе неба и людей — и именно здесь, между льдом и жаром очага, плелась простая, но крепкая история маленького мальчика Хатево.

ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРОШКИ

Северное золото в ложке

Морошка — это не просто ягода. Это россыпь янтаря на болоте, это тепло северного лета, запертое в янтарной мякоти. Сваренное правильно, варенье из морошки пахнет солнцем, мхом и ветром.

Что нужно:

Морошка — 1 кг
Сахар — 800 г
Вода — 100 мл (по желанию)

Как готовить:

Осторожно переберите ягоды, не повреждая.

Сложите в кастрюлю, пересыпьте сахаром. Дайте настояться, чтобы морошка пустила сок.

Варите на медленном огне, не забывая снимать пену. Главное — не спешить.

Как только сироп станет густеть, а ягода — прозрачной, снимайте.

Разливайте в стерильные банки, закатывайте, храните в прохладе.

Совет тундровика: Морошку подают к блинам, к свежему хлебу и чаю Варенье едят медленно, с почтением.

Янко жил на краю посёлка — высокий и стройный, словно фонарный столб,и всегда в малице. Зимой он выезжал на нартах с упряжкой из девяти оленей — быстрых и умных. Хатево стоял у ворот и махал им вслед, пока они исчезали за сугробами.

— Скоро и ты поедешь, — говорил Янко, глядя в холодное небо. — Только сначала слушай тундру. Она сама покажет тебе дорогу.

В школе у Хатево было немного друзей — потому что и школа была маленькой. Учительница, Вера Владимировна, знала каждого по имени, фамилии и даже по цвету варежек. Иногда она давала задание — нарисовать, что для тебя значит Север. Хатево рисовал своё окно: морозные узоры на стекле, тёплый свет лампы, и след от пальца, который он вёл по стеклу, будто рисуя линию в никуда.

Но самая лучшая школа начиналась дома. Бабушка Ейне готовила строганину — тонко нарезанную рыбу, холодную и прозрачную, как северный лёд, и рассказывала легенды. О земле, что дышит под ногами. О тундре, которая хранит память — память о каждом шаге твоего прадеда. И если ты будешь хорошим человеком, она запомнит и тебя.

И Хатево верил.

Строганина из муксуна

Северная пища силы

На Ямале рыбу не просто ловят — с ней разговаривают. Строганина — это ритуал, а не закуска. Замороженное филе муксуна или нельмы срезается тонкими лепестками — будто снежинки на лунном свете.

Что нужно:

Муксун (или нельма) — 500 г (замороженный, без кожи)
Соль крупная — по вкусу
Чёрный перец — по вкусу
Лук репчатый — по желанию
Лимон или уксус (по желанию)

Как готовить:

Рыбу достают из мороза в последний момент — она должна быть каменной.

Острым ножом строгают ломтики, почти прозрачные, прямо с филе.

Подают тут же — с солью, перцем, луком, иногда сбрызгивают лимоном.

Совет тундры: Строганину едят руками, на свежем воздухе. Холод не враг, а часть вкуса.

ГЛАВА 3
КАМЕНЬ В ФОРМЕ КЛЫКА

В тот день тундра была не просто белой — она казалась посыпанной тончайшей мукой, словно кто-то нежно просеял по ней облака. Всё вокруг сияло — настолько ярко, что казалось, сама земля светилась изнутри. Хатево смотрел на горизонт, где небо мягко сливалось с землёй, и было трудно понять, где заканчивается одно и начинается другое.

Он знал, что за складом с рыбой, за старым бочонком с помятым знаком «2001», простирается его собственный мир. Тот мир, куда взрослые редко заглядывают — место, где можно оставаться маленьким и одновременно чувствовать себя важным, как герой собственной сказки.

— Я только к Янко, — крикнул он,на всякий случай в сторону дома. Ответа не последовало — мама занята стиркой, бабушка печёт пирожки.

Хатево сделал шаг вперёд — и ушёл навстречу тундре.

ПИРОЖКИ С ОЛЕНИНОЙ И БРУСНИКОЙ

Тёплая пища долгих путей

Путник, идущий по тундре, несёт с собой не хлеб — пирожок. Внутри — оленина, тушёная в собственном соку, и чуть-чуть брусники, чтобы вкус был живой, как ветер. Это не просто еда, это дорожный оберег.

Для теста:
Мука — 500 г
Молоко или вода — 250 мл
Дрожжи — 1 ч. л.
Масло (лучше сливочное) — 2 ст. л.
Соль — щепотка
Яйцо (по желанию, для блеска)

Для начинки:
Фарш из оленины — 400 г
Лук — 1 шт.
Брусника — 100 г (можно мороженую)
Соль, перец — по вкусу
Масло — для обжарки

Как готовить:
Замесите дрожжевое тесто, дайте подойти.
Обжарьте фарш с луком, добавьте ягоды и дайте начинке настояться.
Сформируйте круглые пирожки, защипите.
Выпекайте до золотистой корочки или жарьте в чугунке.

Северный секрет: Брусника освежает мясо, как первый снег — землю....

Сладкие пирожки с морошкой и творогом

Северное солнце в мягком тесте

Когда ягода морошка спеет, её собирают с замиранием сердца. На пирожки идут только самые мягкие и медовые ягоды. С творогом — это как песня о лете, спрятанная в ладони.

Для теста:
Мука — 500 г
Кефир или простокваша — 250 мл
Яйцо — 1 шт.
Сахар — 2 ст. л.
Сода — 0,5 ч. л.
Соль — щепотка
Масло — для жарки

Для начинки:
Морошка — 200 г
Творог — 200 г
Сахар — по вкусу
Щепотка ванили (по желанию)

Как готовить:
Замесите мягкое тесто на кефире, дайте постоять 20 минут.
Смешайте творог с ягодами и сахаром.
Сформируйте пирожки, жарьте на сковороде или пеките в духовке.
Посыпьте сахарной пудрой, подавайте тёплыми.

Северная радость: Лучше всего — на завтрак, с молоком, в доме, где пахнет деревом и смехом.

Шаги Хатево были лёгкими, но снег цеплялся за кисы, словно озорной щенок, который никак не хотел отпускать хозяина. Он шел по знакомым тропинкам, мимо кустов, где летом созревала сочная водяника, и крошечных деревьев — маленьких, изогнутых, которые даже не пытались вырасти выше, зная, что северный ветер всегда сильнее.

В памяти всплывал рассказ деда: где-то глубоко в земле спрятаны останки мамонтов. Если повезёт, можно найти их клык — словно подарок от прошлого. Дед говорил, что однажды сам нашёл такой, и принёс домой. Потом бивень пропал.Но Хатево верил — тундра хранит всё, что дорого, просто не каждому открывает свои тайны.

Ветер усилился, не злой, а будто говорящий: «Ты не один». Снег превратился в мелкую, колкую пыль, но Хатево не испугался. Он поднялся на пригорок, закрыл глаза и тихо прошептал:

— Покажи мне.

И словно в ответ— чуть левее, под нависшим кустом, блеснул камень. Большой, серый, словно выточенный руками времени. Один конец заострён — точно бивень. Он осторожно потянул и вытащил его из снега — холодный на ощупь, но будто согретый изнутри.

«Это он», — подумал Хатево.

Возвращение домой оказалось трудным. Сердце сжалось от голода — в голове всплыли запахи домашней тушёной оленины, которая ждала на плите. И вдруг, в глубине души, прозвучал голос — не человеческий, а голос самой земли: мягкий, низкий, словно песня под тёплым одеялом.

— Дом там, где тебя помнят.

Он шёл не торопясь, уверен1но. За поворотом показались знакомые очертания: помятый бак, антенна на крыше. И тогда впервые он понял — тундра не просто снег и ветер. Тундра — это кто-то, кто знает твоё имя.

Тушёная оленина с луком и кореньями

Сердце тундры в каждом кусочке

Оленина — это не просто мясо. Это тундра, бег, дыхание ветра и уважение к дару природы. На Ямале её готовят просто, без лишнего, но с особым теплом. Блюдо для долгих зимних вечеров и больших семейных трапез.

Что понадобится:

Оленина (лопатка, грудинка или мякоть бедра) — 1 кг
Лук репчатый — 2–3 шт.
Морковь — 1–2 шт.
Корень сельдерея или пастернака — 1 шт. (по желанию)
Чеснок — 2–3 зубчика
Лавровый лист — 2 шт.
Соль — по вкусу
Чёрный перец — по вкусу
Растительное масло или топлёный жир — 2–3 ст. л.
Вода или бульон — 500 мл

Как готовить:

Нарежьте мясо крупными кусками. Разогрейте казан или толстостенную кастрюлю, обжарьте мясо до румяной корочки.

Добавьте нарезанный лук, морковь и коренья. Обжаривайте вместе 5–7 минут.

Влейте воду или бульон, добавьте лавровый лист, чеснок, соль и перец.

Уменьшите огонь до минимального, накройте крышкой и тушите 3 часа — до мягкости.

Подавать можно с картофелем, кашей, лепёшками или просто так — с чашкой чая и хлебом.

Слово севера: Хорошая оленина не любит спешки. Она тает тогда, когда ты сам замедляешься и слушаешь, как потрескивает печь.

Когда Хатево вошёл в дом, бабушка уже плакала от облегчения, мама сердито кричала, а потом сразу же целовала. Он стоял в центре кухни — мокрый, с красными щеками, но гордый. В руке — камень-клык.

Он поставил его на стол.

— Я нашёл.

Дед гордо похлопал Хатево по плечу и улыбнулся хитро, будто он знал, что это только начало.Когда Хатево вошёл в дом, бабушка уже плакала от облегчения, мама сердито кричала, а потом сразу же целовала. Он стоял в центре кухни — мокрый, с красными щеками, но гордый. В руке — камень-клык.

Он поставил его на стол.

— Я нашёл.

Дед гордо похлопал Хатево по плечу и улыбнулся хитро, будто он знал, что это только начало.

Бабушка порхала по кухне, а на столе чудесным образом уже стояла тушёная оленина, в кружке наливался кисель из черники, и румяные оладьи наполняли воздух ароматом дома.

Кисель из черники и шиповника

Северный витамин в густой чашке

Северная зима — это когда сладкое кисло, а кислое — лечит. Черничный кисель со шиповником варят, когда метель. Пьют горячим, как зелье от усталости.

Ингредиенты:

Черника (свежая или замороженная) — 1 стакан
Сушёный шиповник — 2 ст. л.
Сахар — 4 ст. л.
Крахмал кукурузный — 2 ст. л.
Вода — 1 л

Как готовить:

Шиповник залейте 0,5 л воды, прокипятите 10 минут.
Добавьте чернику, сахар, варите ещё 5 минут.
Растворите крахмал в холодной воде и влейте тонкой струйкой, помешивая.
Варите до загустения, снимите с огня и дайте немного остыть.

Совет от бабушки тундры:
Пей кисель не торопясь — он как разговор у огня: греет изнутри.

Оладьи с морошкой и кедровым орехом

Эти оладьи пекут на праздники или когда собираются всей семьёй. Морошка даёт медовую нотку, орех хрустит, а в доме пахнет жареным тестом и солнцем.

Ингредиенты:
Мука — 250 г
Кефир — 250 мл
Яйцо — 1 шт.
Сахар — 2 ст. л.
Сода — 0,5 ч. л.
Морошка (свежая или варенье) — 100 г
Кедровый орех — 2 ст. л.
Масло для жарки

Как готовить:
Смешайте тесто: кефир, яйцо, сахар, муку, соду.
Добавьте ягоды и орехи.
Обжаривайте оладьи на масле до золотистости.
Подавайте со сметаной или сгущёнкой.

Северное утро:
Съешь одну — и день будет добрым. Съешь три — и зима покажется короткой

ГЛАВА 4
ШАМАН ВО СНЕ

Ночью тундра снова пришла к Хатево — но уже во сне.Простор вокруг был тот же — безбрежный, белоснежный, словно залитый молочной рекой свет. Снег не просто лежал, он светился изнутри, наполняя воздух тихим звоном — не от холода, а от чего-то древнего и живого. Как будто кто-то звал — не словами, а самим ветром.

Издалека, шагал человек. Старик в длинной малице, украшенной сложными узорами, лёгко ступал по земле, будто скользил над ней. Лицо его скрывала меховая повязка, но глаза — мягкие и глубокие — горели теплом.

— Ты слышишь? — спросил он тихо, словно обращаясь не к ушам, а к самой душе.

Хатево кивнул. Это был шаман — тот самый, о котором рассказывала бабушка. Не страшный, а наоборот — рядом с ним становилось так тепло, словно укрыться в самом мягком одеяле.

— Ты — ребёнок Севера, — произнёс старец. — Дети Севера — голос тундры. Мы не выбираем её — она выбирает нас. Ты принес домой часть памяти. И это важнее всего.

— А камень… это мамонт? — спросил Хатево, поглаживая в памяти холодный клык.

Шаман улыбнулся сквозь тишину:

— Может быть. А может быть, это часть тебя самого. Тундра говорит тем, кто умеет слушать.

Постепенно образ старика растворился в снежном свете. Остался лишь звук бубна — не слышимый ушами, а бьющий в сердце, глубокий и ровный.

Утром Хатево проснулся не сразу. В груди звенело что-то тихое и чистое — будто он всю ночь держал в ладонях снег, и тот не растаял.

Камень лежал на подоконнике, сияя янтарным светом, пойманным в лучах утреннего солнца. Мама говорила — просто минерал. Дедушка — знак судьбы. А Хатево знал: это правда.

Он вышел на улицу и посмотрел на тундру. Ветер снова шептал. Но теперь он слышал слова.

СОЛЁНАЯ РЫБА ПО-ТУНДРОВОМУ

Пища покоя и долгого хранения

На Ямале рыбу не только жарят, но и солят — чтобы была под рукой в долгой дороге, на зимовке или просто к чаю. Солёный муксун или щука — это не закуска, это основа жизни.

Ингредиенты:
Свежая рыба (муксун, щука, нельма) — 1 кг
Соль крупная — 3 ст. л.
Лавровый лист — 2 шт.
Перец горошком — 5–6 шт.
Лук (по желанию) — 1 шт.
Масло растительное — 2–3 ст. л.

Как готовить:
Очистите рыбу от костей и шкуры, нарежьте ломтями.
Перемешайте с солью, специями, уложите в банку слоями.
Придавите грузом, уберите в прохладу на сутки.
Перед подачей можно добавить лук и немного масла.

Северный обычай:
Такую рыбу подают с чёрным хлебом и крепким чаем.

ГЛАВА 5
ПРАЗДНИК СВЕТА

Солнце возвращалось в Новый Порт не с шумом и треском, как в сказках, а будто нехотя — словно нежданный гость, которого не ждали, но которого всё равно встретили с теплом. Оно сначала робко коснулось окон, словно лаская стекла, затем нежно обняло крыши домов и наконец заглянуло в самое сердце посёлка.

Этот день был особенным — День солнца, праздник надежды и света после долгой зимы. У клуба собралась вся деревня: угощали друг друга, пели песни, дети с визгом катались на буранчиках, оставляя серебристые следы на белом снегу.

Хатево стоял рядом с мамой, крепко сжимая в руках свой камень — теперь отполированный и бережно завернутый в мягкий лоскут меха. Бабушка сказала: пусть он будет с тобой в этот день — возможно, камень захочет открыть свою тайну. В воздухе плавали запахи: дым костра, морозная свежесть и что-то ароматное мясное, напоминание о домашнем очаге.

Когда директор дома культуры объявил: «А теперь слово — детям!», взрослые слегка толкались, ждали своих. И вдруг Хатево шагнул вперёд.

— Я нашёл этот камень в тундре, — тихо, но уверенно сказал он. — Это не просто камень. Он говорит — не словами, а теплом. Он рассказал мне, что тундра помнит каждого из нас. Если мы будем добрыми, честными и будем слушать.

Тишина опустилась на площадь. Кто-то улыбнулся, кто-то кивнул, и Хатево понял — они слышат.

После праздника камень поставили в стеклянную витрину клуба. На бумажке, аккуратно прикреплённой снизу, было написано: «Дар мальчика Хатево — голос тундры».

С тех пор каждый, кто заходил в клуб, сначала приветствовался тихим кивком, а потом шёл к камню. Дети спрашивали: «А можно и мне услышать её?»

И взрослые отвечали: «Можно. Но сначала нужно быть внимательным и добрым.»

Хатево стоял с гордостью, в сердце его горело тихое тепло — как свет возвращающегося солнца.

ПРАЗДНИЧНЫЙ РУЛЕТ С КЛЮКВОЙ И ЯЙЦОМ

Этот рулет — как тёплая история у печи. Снаружи — ароматная корочка, внутри — мягкое мясо, кисленькая ягода, нежное яйцо и жареный лук. Подаётся горячим и холодным, с чаем или брусничным соусом.

Ингредиенты:

Для основы:

- Фарш (говядина + оленина или просто говядина) — 600 г
- Яйцо (в фарш) — 1 шт.
- Молоко или вода — 3–4 ст. л.
- Соль, перец — по вкусу
- Панировочные сухари — 2–3 ст. л.

Для начинки:

- Варёные яйца — 2–3 шт.
- Клюква (свежая или замороженная) — 100 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Зелень — пучок (укроп, петрушка или сныть)
- Масло для жарки — 1 ст. л.

Как готовить:

1. Обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте клюкву, дайте ей немного «лопнуть» на сковородке. Остудите.
2. В фарш добавьте яйцо, соль, перец, молоко и сухари. Хорошо вымесите.
3. На пергаменте или пищевой плёнке расплющите фарш в прямоугольник 1,5–2 см толщиной.
4. По центру выложите начинку: жареный лук с клюквой, зелень, вдоль — очищенные варёные яйца.
5. Аккуратно сверните рулетом, защипите края.
6. Переложите в форму, смажьте сверху маслом или яйцом.
7. Запекайте при 180°C около 40–45 минут, до румяной корочки.

Подача:

Подавай тёплым с картофельным пюре, соусом из сметаны и брусники, либо — остуженным, как мясную закуску.

САЛАТ «ПОЛЯРНЫЙ» С КОПЧЁНОЙ РЫБОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Ингредиенты (на 4 порции):

- Рыба горячего копчения (пелядь, муксун, сиг) — 250 г
- Картофель (отварной в мундире) — 3–4 шт.
- Яйца варёные — 2–3 шт.
- Маринованный огурец — 2 шт.
- Красный лук — ½ шт.
- Зелёный горошек (можно замороженный или консервированный) — 100 г
- Укроп — 2 ст. л. (свежий или замороженный)
- Майонез — 3–4 ст. л.
- Сметана — 2 ст. л. (по желанию)
- Соль, перец — по вкусу
- Лимонный сок — 1 ч. л.
- Масло подсолнечное нерафинированное — 1 ч. л. (по желанию)

Как готовить:

Отвари картофель в мундире, остуди, очисти и нарежь кубиками. Яйца нарежь мелко. Рыбу очисти от костей, разломай руками на крупные кусочки.

Лук замаринуй.

Нарежь полукольцами, сбрызни лимонным соком и оставь на 10 минут — он станет мягче.

Собери салат.

Смешай в глубокой миске картофель, рыбу, яйца, горошек, огурец, лук и укроп. Добавь майонез (и сметану, если любишь мягкий вкус). Приправь солью и перцем. Для аромата можно капнуть ложку нерафинированного масла — это добавит "домашнего" вкуса.

Дай салату настояться 30–40 минут в холодильнике. Подавай в миске, украшенной веточкой укропа и ломтиком огурца.

Северный совет:

Если хочешь по-особенному — разложи салат слоями в банку или кольцо: картофель, рыба, яйцо, огурец, лук, майонез. Получится празднично!

ГЛАВА 6
ВЕРА ВЛАДИМИРОВНА

Учительница математики, жила в старой двухэтажке — с облупленной штукатуркой, покосившимся крыльцом и трубой, которая в морозы пела ветру, как флейта.

Дом скрипел, будто жил своей жизнью, медленно и внимательно — как север.

В тот день Хатево пришёл к ней после уроков. В кармане у него была баночка морошкового варенья — то самое, которое он варил с бабушкой: помешивал деревянной ложкой, наблюдая, как янтарные ягоды лопаются в сладком жару.

— Заходи, — сказала Вера Владимировна, открывая дверь. Внутри пахло книгами, чаем и чуть-чуть — ванилью.

У неё были тонкие пальцы и глаза без суеты — только тёплая внимательность.

Она заварила чай и поставила на стол тарелку с необычными бутербродами. На чёрном хлебе лежали зелёные кружочки.

— Это киви, — пояснила она.

Хатево откусил осторожно. Вкус был странный, как чужая песня, но в нём что-то отзывалось. Он жевал долго, не торопясь, прислушиваясь к себе. И вдруг понял: ему просто хорошо.

На столе стояла ещё миска с сушками. Только они были не пустые, как обычно, а нафаршированы мясом и чуть подрумянены в духовке.

— Это я с детства готовлю, — сказала Вера Владимировна. — У нас дома говорили, что это почти как пирожки, только ленивые.

Хатево ел медленно. Потому что вкус был такой, будто его можно было сохранить — как запах снега, как голос бабушки, как тёплый свет в окошке на морозе.

— Ты добрый мальчик, — сказала она, наливая ещё чаю. — А добрые всегда слышат север лучше других.

Когда он ушёл, Вера Владимировна долго стояла у окна. На подоконнике, в прозрачной баночке, сияло северное солнце, сваренное руками ребёнка.

Бутерброды с киви, чесноком и майонезом

Закуска из детства — неожиданная, смелая, любимая

Когда в доме праздник, а хочется удивить гостей чем-то простым и эффектным, появляются эти бутерброды. Кисло-сладкое киви, острый чеснок и мягкий хлеб — сочетание странное, но точно работает.

Ингредиенты:

- Белый батон или тостовый хлеб — 6 ломтиков
- Майонез — 3–4 ст. л.
- Чеснок — 2–3 зубчика
- Киви — 2 шт.
- Соль — по вкусу

Как готовить:

1. Хлеб подсушите на сковороде или в тостере до лёгкой корочки.
2. Майонез смешайте с натёртым чесноком и щепоткой соли.
3. Намажьте хлеб чесночным соусом.
4. Киви очистите и нарежьте тонкими кружочками.
5. Выложите киви поверх майонеза, немного прижмите.

Совет:

Подавайте охлаждёнными — вкус становится ярче. А если сверху добавить каплю мёда — получится почти гастрономический эксперимент.

СУШКИ ФАРШИРОВАННЫЕ ФАРШЕМ

Народная закуска на все времена

Сушки, начинённые фаршем, — это когда хочется пирожков, а времени — нет. Такое блюдо раньше часто пекли к вечернему чаю: просто, сытно и вкусно. Главное — правильно размочить сушки.

Ингредиенты:

- Сушки небольшие — 30–40 шт.
- Фарш мясной (говядина или смешанный) — 300–400 г
- Лук — 1 шт.
- Молоко — 500 мл
- Соль, перец — по вкусу
- Сливочное масло — для формы

Как готовить:

Залей сушки тёплым молоком на 15–20 минут, чтобы стали мягкими, но не расползались.

Пока они размокают, приготовь фарш: обжарь с луком, посоли и поперчи.

Осторожно нафаршируй каждую сушку чайной ложкой начинки.

Выложи в форму, смазанную маслом, можно добавить немного оставшегося молока.

Запекай при 180°C около 20–25 минут, пока сушки слегка не подрумянятся.

Домашний совет:

Подавай с кетчупом, сметаной или томатным соусом — и ни один гость не уйдёт голодным.

ГЛАВА 7
НОЧЬ В ЧУМЕ

Зимой, в одну из тех тихих ночей, когда небо кажется ближе, чем земля, Нядма-оленевод взял Хатево с собой в тундру.

— Ненадолго, — сказал он. — Просто переночевать. Послушать, как звёзды шуршат.

Они ехали на нартах, укутанные в оленью шкуру. Снег под полозьями светился синим светом — лунным, как молоко. Оленьи копыта мерно стучали по насту, будто сердце тундры билось прямо под ними.

Чум стоял посреди белого поля — низкий, тёплый, пахнущий сушёной рыбой, дымом и немного — временем.

Внутри мягко потрескивала буржуйка. Котёл тихо булькал, будто рассказывал свои истории. Стены дышали войлоком и покоем.

Нядма налил чаю из жестяного чайника, протянул кусочек вяленого мяса.

— Здесь, — сказал он, глядя в огонь, — тундра ближе к сердцу. Слышишь?

И Хатево услышал. Она не говорила словами. Она пела.

Пела звёздами над крышей, треском печки, дыханием оленей за тонкой стенкой. Пела шерстью, снегом, шёпотом земли.

Он заснул в шкурах, как будто внутри самой тундры.

А утром, когда вышел наружу, небо было ясным, как вода. И ему показалось: он стал старше. На один север.

МОРС
ИЗ БРУСНИКИ И КЛЮКВЫ

Ягодный напиток с витамином С и вкусом Севера

Ингредиенты (на 1,5 литра):

Брусника — 1 стакан
Клюква — 1 стакан
Вода — 1,5 литра
Мёд или сахар — по вкусу (примерно 3–4 ст. л.)
Ветка чабреца или мяты (по желанию)
Цедра апельсина (по желанию — для зимнего аромата)

Как готовить:

Ягоды подготовь.

Промой, перебери ягоды. Если морс хочешь прозрачный — раздави их деревянной ложкой или слегка потолки в ступке.

Свари настой.

В кастрюлю налей воду, доведи до кипения, добавь ягоды и вари на слабом огне 10 минут. Можешь сразу добавить чабрец или немного апельсиновой цедры — получится согревающий аромат.

Проседи и подсласти.

Проседи морс через сито или марлю. Добавь мёд или сахар по вкусу (мёд лучше класть в чуть остывший морс, чтобы сохранить витамины).

Охлади или подай горячим.

Зимой морс можно пить горячим, как витаминный чай. Летом — охладить в холодильнике и подать со льдом.

Северный совет:

Если варишь морс впрок — можно разлить его по бутылкам и хранить в холоде до 3 дней.

ГЛАВА 8
КНИГА НА ЧЕРДАКЕ

В один из ветреных дней, когда дом скрипит от северного дыхания, Хатево спрятался на чердаке. Там пахло деревом, старой краской и забытыми зимами.

Под стропилами пылились лыжи с облупившимся лаком, жестяные банки, потрескавшаяся керосиновая лампа — и коробка с книгами. Он порылся в ней ладонями, как в снегу, и вдруг нашёл: тетрадь, толстую, с обложкой из настоящей оленьей кожи.

Листья внутри были жёлтые, сухие, как мох под солнцем. А строки — тонкие, выведенные чернилами, на языке, которого он не знал. Но чувствовал.

Бабушка поднялась за ним, тихо, будто тоже боялась потревожить тишину.

— Это дневник твоего прадеда, — сказала она, присаживаясь рядом. — Он писал по-ненецки. Про тундру, про людей, про то, что не унести словами.

С тех пор, по вечерам, они садились у лампы. И бабушка читала.

Про упряжки, звенящие бубенцами в морозном воздухе. Про первый радиоприёмник в чуме, который ловил лишь шорох далёких голосов. Про роды оленихи прямо у порога — и как они делали из свежего молока варёное блюдо, похожее на облако.

Про весну, когда снег сходит за одну ночь, и кажется, что земля проснулась разом.

И в эти вечера, слушая прадеда сквозь голос бабушки, Хатево вдруг понял:

его жизнь — это тоже рассказ. Только ещё не дописанный.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-ЯМАЛЬСКИ

Ингредиенты (на 4 порции):

Филе свежей северной рыбы (муксун, щука, налим, нельма) — 500 г
Лук репчатый — 1 шт.
Белый хлеб — 2 ломтика
Молоко — 100 мл
Яйцо — 1 шт.
Соль — 1 ч. л.
Чёрный перец — по вкусу
Масло растительное — для жарки
Сливочное масло — небольшой кусочек (внутрь каждой котлеты, по желанию)

Как готовить:

Подготовь хлеб. Замочи ломтики хлеба в молоке на 5 минут. Отожми.

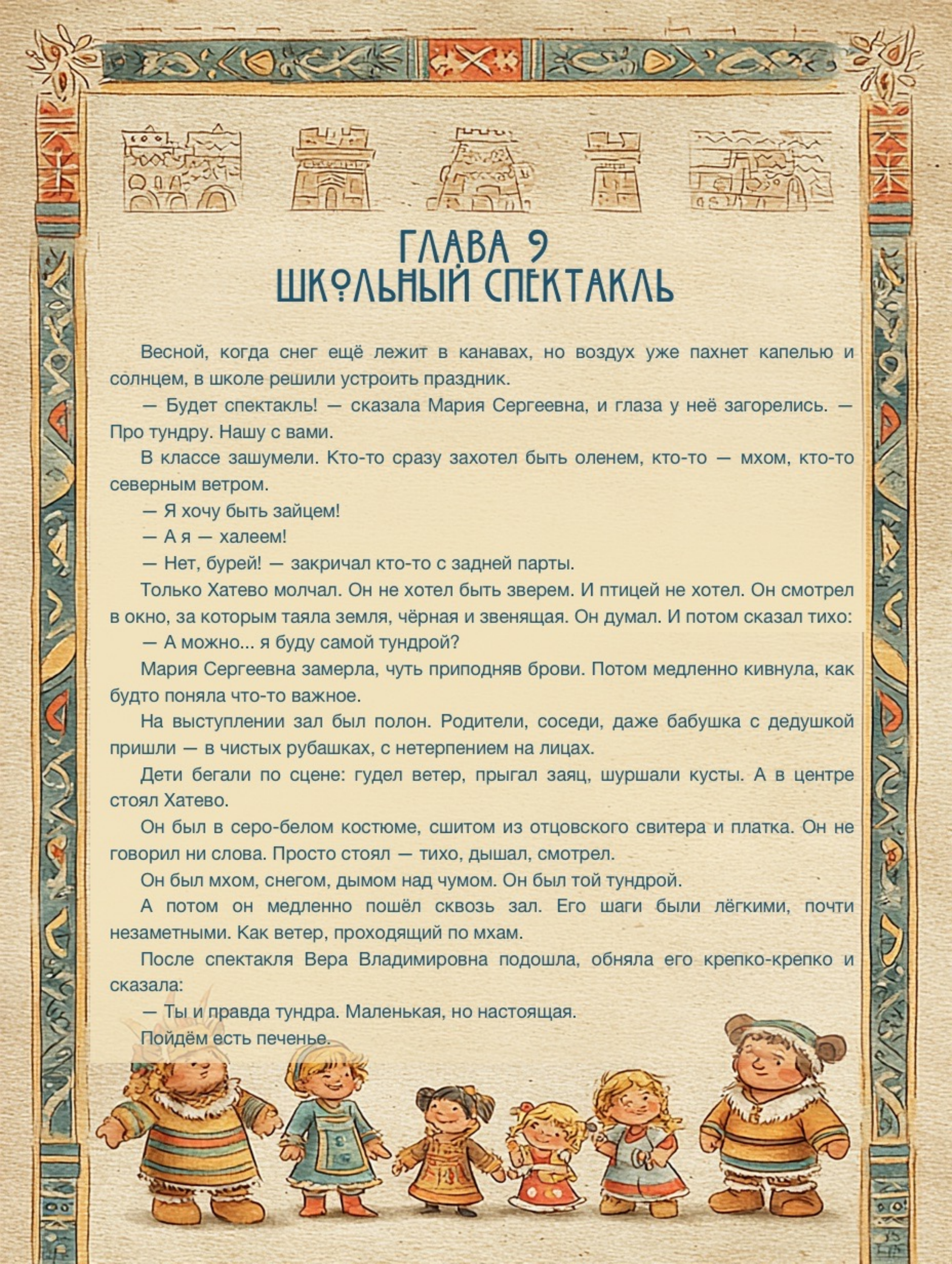
Филе рыбы пропусти через мясорубку вместе с луком и размоченным хлебом. Добавь яйцо, соль и перец. Перемешай фарш до однородности.

Сформируй котлеты.

Смочи руки в холодной воде и сформируй круглые или овальные котлеты. В каждую можно спрятать по маленькому кусочку сливочного масла — будет сочнее.

Обжарь.

Разогрей сковороду с маслом. Обжарь котлеты с двух сторон до золотистой корочки, затем убавь огонь, накрой крышкой и доведи до готовности (ещё 5–7 минут).



ГЛАВА 9
ШКОЛЬНЫЙ СПЕКТАКЛЬ

Весной, когда снег ещё лежит в канавах, но воздух уже пахнет капелью и солнцем, в школе решили устроить праздник.

— Будет спектакль! — сказала Мария Сергеевна, и глаза у неё загорелись. — Про тундру. Нашу с вами.

В классе зашумели. Кто-то сразу захотел быть оленем, кто-то — мхом, кто-то северным ветром.

— Я хочу быть зайцем!

— А я — халеем!

— Нет, бурей! — закричал кто-то с задней парты.

Только Хатево молчал. Он не хотел быть зверем. И птицей не хотел. Он смотрел в окно, за которым таяла земля, чёрная и звенящая. Он думал. И потом сказал тихо:

— А можно... я буду самой тундрой?

Мария Сергеевна замерла, чуть приподняв брови. Потом медленно кивнула, как будто поняла что-то важное.

На выступлении зал был полон. Родители, соседи, даже бабушка с дедушкой пришли — в чистых рубашках, с нетерпением на лицах.

Дети бегали по сцене: гудел ветер, прыгал заяц, шуршали кусты. А в центре стоял Хатево.

Он был в серо-белом костюме, сшитом из отцовского свитера и платка. Он не говорил ни слова. Просто стоял — тихо, дышал, смотрел.

Он был мхом, снегом, дымом над чумом. Он был той тундрой.

А потом он медленно пошёл сквозь зал. Его шаги были лёгкими, почти незаметными. Как ветер, проходящий по мхам.

После спектакля Вера Владимировна подошла, обняла его крепко-крепко и сказала:

— Ты и правда тундра. Маленькая, но настоящая.

Пойдём есть печенье.

Печенье снежное с морошкой

Рассыпчатое, нежное и с солнечной ягодой внутри

Ингредиенты (на 12–15 шт.):

Мука — 250 г
Масло сливочное (холодное) — 150 г
Сахар — 3 ст. л.
Яйцо — 1 шт.
Разрыхлитель — ½ ч. л.
Соль — щепотка
Морошка (свежая или замороженная) — 100–150 г
Крахмал — 1 ч. л. (если ягоды сочные)

Как готовить:

Сделай тесто.

Поруби масло с мукой до крошки, добавь сахар, соль, яйцо и разрыхлитель. Замеси мягкое тесто. Убери в холодильник на 30 минут.

Подготовь морошку.

Ягоды аккуратно перемешай с крахмалом, если они очень сочные.

Сформируй печенье.

Раскатай тесто, вырежи кружки. В центр каждого — чайную ложку ягод. Слепи края или накрой вторым кружком и защипи.

Выпекай.

Духовка — 180 °C, 15–20 минут до лёгкой румяности. Остуди, можно присыпать сахарной пудрой.

Пирог с северными ягодами и сметанной заливкой

Нежное тесто, яркие ягоды, аромат тундры и уют домашней печи

Ингредиенты (форма Ø 24 см):

Для теста:

Мука — 200 г

Масло сливочное — 100 г

Сахар — 2 ст. л.

Яйцо — 1 шт.

Разрыхлитель — ½ ч. л.

Щепотка соли

Для начинки:

Морошка, брусника, голубика или клюква — 1,5 стакана

Крахмал — 1 ст. л. (для сочных ягод)

Для заливки:

Сметана (20–25%) — 200 г

Яйцо — 1 шт.

Сахар — 3 ст. л.

Ванильный сахар — 1 ч. л. (по желанию)

Как готовить:

Приготовь тесто.

Разотри мягкое масло с сахаром и яйцом, добавь соль и разрыхлитель. Вмешай муку — должно получиться мягкое эластичное тесто. Выложи его в форму с бортиками, сделай наколы вилкой. Поставь в холодильник на 20 минут.

Подготовь ягоды.

Ягоды промой, обсуши, если нужно — удали косточки. Обсыпь крахмалом, чтобы сок не растекался при выпечке.

Сделай заливку.

Взбей сметану, яйцо и сахар до однородности.

Собери пирог.

Выложи ягоды на охлаждённое тесто, залей сметанной смесью.

Выпекай.

Разогрей духовку до 180 °C. Выпекай пирог 35–40 минут, до лёгкого румянца и загустевшей заливки. Дай остыть перед нарезкой.

Подача:

Пирог вкусен как тёплым, так и охлаждённым. Особенно хорошо сочетается с кедровыми орешками и чаем.

ГЛАВА 10
РЫБАЛКА С ДЕДОМ

Лето на Ямале — будто гость с поезда, который вот-вот тронется обратно. Но пока он здесь, каждый день — как драгоценность.

В один из таких солнечных, пахнущих рекой дней дед позвал Хатево на рыбалку.

Они плыли по широкой реке, в лодке из светлого дерева, выструганной его руками. Вода лежала ровно, будто стекло, и отражала небо — синее, высокое, почти бесконечное. Воздух был тяжёл от запаха ила, тёплого берега и чего-то ещё — может быть, самого времени, застывшего над рекой.

— Главное на рыбалке — не рыбу ловить, а сидеть правильно, — сказал дед, щурясь на солнце, и усмехнулся своей ухмылкой, в которой было больше жизни, чем во всех городах вместе взятых.

Они молчали часами. Удочка дрожала от лёгкого ветра, вдалеке перекликались чайки, а течение несло лодку, как покачивающуюся колыбель.

Хатево сидел тихо, словно боялся спугнуть не рыбу — тишину.

К вечеру в ведре лениво плавала пара сигов — серебряные, как слёзы севера.

Но главное было не в улове.

— Запоминай, — сказал дед, обводя взглядом горизонт, где небо сливалось с водой. — Вот так пахнет лето. И вот так звучит счастье.

УХА СЕВЕРНАЯ С ЧАБРЕЦОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

Ингредиенты (на 6 порций):

Свежая северная рыба: муксун, нельма, щука или хариус — 700–900 г
Картофель — 3–4 шт.
Морковь — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Лавровый лист — 2 шт.
Перец чёрный горошком — 6–8 шт.
Соль — по вкусу
Вода — 2–2,5 л
Чабрец (сушёный или свежий) — 1 щепотка
Кедровые орешки — 1–2 ст. л. (по желанию)
Зелень (укроп, зелёный лук) — для подачи
Водка — 1 ст. л. (по традиции, для чистоты ухи, добавляется по желанию)

Как готовить:

Очисти, выпотроши и тщательно промой рыбу. Отдели голову, хвост и хребет — они пойдут на навар. Мякоть нарежь крупными кусками.

Свари бульон.

В кастрюлю с холодной водой положи головы, хвосты, лавровый лист, перец, чабрец и немного соли. Доведи до кипения, сними пену и вари на среднем огне 30 минут. Удали головы, хвосты и лавровый лист из бульона. Добавь овощи.

Нарежь картофель и морковь крупными кубиками, лук — целиком (можно надрезать крест-накрест). Добавь в бульон, вари ещё 15–20 минут.

Добавь рыбу.Положи в кастрюлю филе рыбы и вари 10 минут. Рыбу не мешай — она должна остаться целой.

Финальные штрихи.

В самом конце добавь кедровые орешки, провари ещё 3 минуты. При желании — капни ложку водки. Посыпь зеленью и дай настояться под крышкой 10 минут.

Подача:

Уху едят горячей, в глубокой посуде, с ржаным хлебом, свежим луком в тундре её даже запивают горячим чаем. Настоящая северная еда.

ЖАРКОЕ С ОЛЕНИНОЙ

Ингредиенты (на 4–6 порций):

Оленина (лопатка, рулька или мякоть) — 700 г
Картофель — 5–6 шт.
Морковь — 1–2 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Чеснок — 3 зубчика
Лавровый лист — 2 шт.
Перец чёрный горошком — 5–6 шт.
Соль — по вкусу
Масло растительное или олениный жир — 2–3 ст. л.
Вода — 400–500 мл
Тундровые травы (сушёный чабрец, ягель, можжевеловая веточка — по желанию)

Как готовить:

Нарежь оленину средними кусками. Обжарь на сильном огне до румяной корочки на оленином жире или растительном масле.

Добавь овощи. Лук нарежь полукольцами, морковь — кружочками. Обжарь вместе с мясом до мягкости. Залей водой.

Добавь лавровый лист, перец, чеснок. Если есть, — тундровые травы. Влей воду так, чтобы покрыла мясо наполовину. Туши под крышкой на слабом огне 40 минут.

Очисти и нарежь картошку крупными дольками, добавь в жаркое. При необходимости долей немного воды. Посоли. Туши ещё 30–40 минут до мягкости картофеля и полной готовности мяса.

Подача:

Подавай в глубокой миске, посыпав зеленью. Можно с квашеной капустой или ягодным соусом из брусники.

ЭПИЛОГ
ТАМ, ГДЕ НАЧИНАЕТСЯ ГОЛОС

Хатево вырос — не сразу и не заметно, словно снежинка, которая медленно тает и превращается в чистую воду. Он больше не живёт в Новом Порту, но теперь сам рассказывает детям, как звучит тундра. Готовит по рецептам любимой бабушки и ловит рыбу так же умело, как строгий дед.

Камень, который он когда-то нашёл, всё ещё хранится под стеклом в доме культуры. Одни называют его просто минералом, другие — шёпотом древности, зубом мамонта, утерянным во сне.

Он знает: истина всегда посередине.

Иногда, просыпаясь ночью, он выходит на улицу. Холодный ветер нежно касается щёк, и кажется, что кто-то тихо зовёт его по имени.

— Хатево...

Он улыбается в темноте.

Тундра помнит.

АВТОР АНАСТАСИЯ РЯШИНА